

まよのメニュー



2月14.28日(水)



カレーうどん
白菜の浅漬け
パイナップル



かぶとむし組のリクエストメニュー カレーうどんを作りました★かぶとさん、リクエストどうもありがとう♡
保育園のカレーのうどん汁は、削り節の出汁をたっぷり取り、醤油・みりん・酒と一緒に和風出汁を作ってルウを伸ばしていきます。副菜はさっぱりと、浅漬けにしました！大きなゆずと一緒に漬けて、香りが出るようにしました。

エネルギー 444Kcal タンパク質 15.7g
脂質 9.0g 塩分 2.6g